

CHOCOLAKE BIANCO

PASTRY CHOCOLAKE

Garniture blanche crémeuse prête à l'emploi, spécialement conçue pour être utilisée avant la cuisson : à utiliser avant la levée ! Convient à la congélation. La gamme comprend des versions blanche et chocolatée.



MODALITÀ D'USO



Filling

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011138

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Soja



Lait

Cross-contaminations



Fruits

INFO

Détails

Crème blanche prête à l'emploi conçue pour le fourrage avant cuisson, à utiliser avant la levée. Résistante à la congélation. Découvrez également la variante Chocolat.

Description

Pâte blanche indiquée comme fourrage de produits de pâtisserie levés (croissants, chaussons) avant leur cuisson au four.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denomination

pâte à tartiner. Produit semi fini de pâtisserie.

Directions for use

CHOCOLATE BIANCO est prête à l'emploi et doit être déposée sur les pâtes avant la levée.
Une fois congelée, CHOCOLATE BIANCO conserve ses caractéristiques inchangées.



Extraordinary
made simple.